

# Panela<sup>+</sup>

## DISEÑO ARTESANAL

El cultivo de la caña de azúcar se introdujo durante el mestizaje culinario en la época de conquista española. El jugo extraído de esta planta se convirtió en la fuente principal endulzante para campesinos y gente del medio rural.

La panela es un tipo de azúcar considerado como el más puro, natural y artesano, sin blanquear y sin refinar, elaborada directamente a partir del jugo extraído de la caña de azúcar.

### Proceso Artesanal



#### Cosecha manual

Se cosecha la caña de azúcar de forma manual

#### Transporte

Se transporta la materia prima. Esta acción se realiza habitualmente por medio de un transporte animal.



#### Trapiche tradicional

La caña de azúcar se muele y el jugo pasa al tanque, los residuos (bagazo) se usan como combustible en el proceso.

#### Tanque de jugo

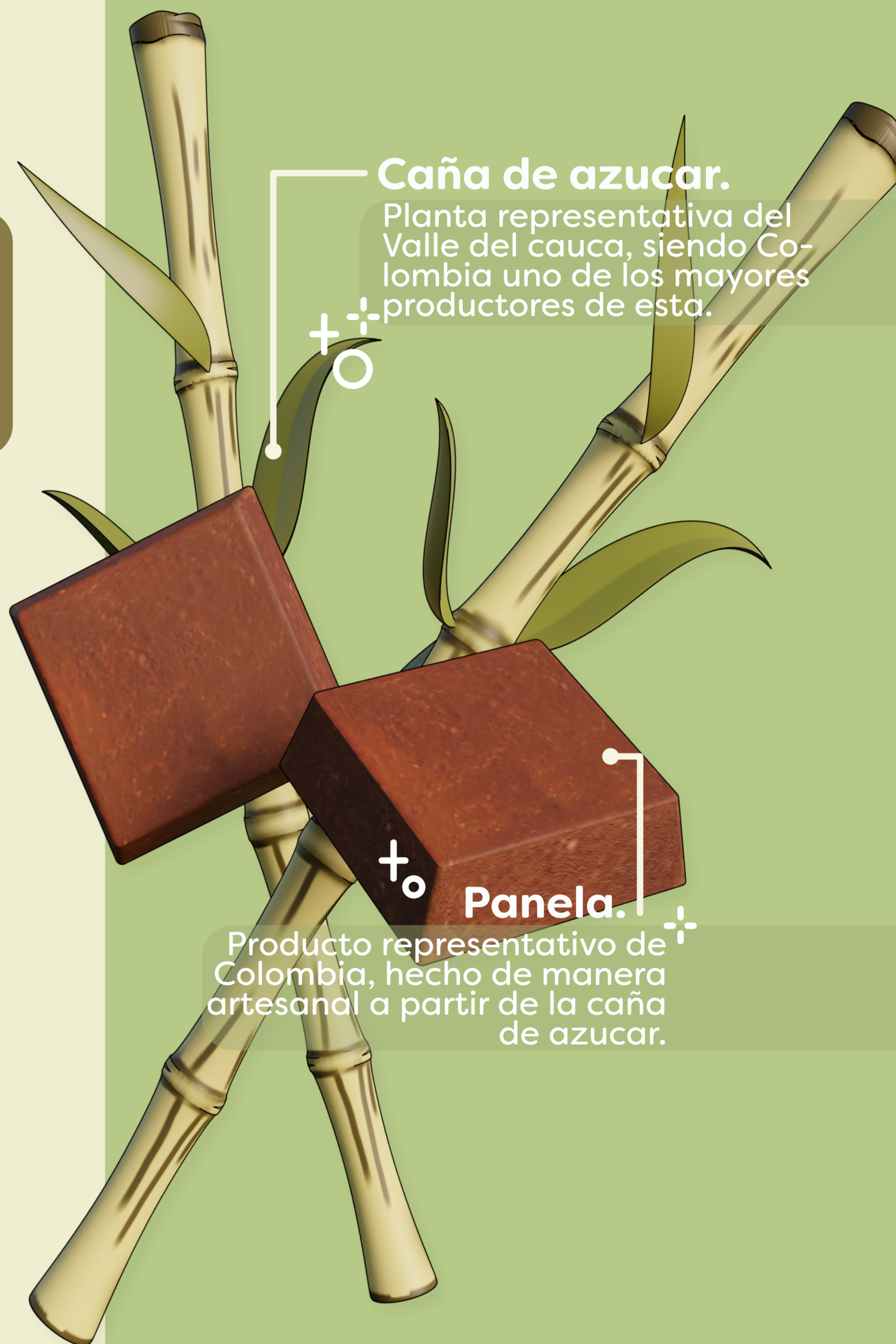
Se lleva a cabo el proceso de ebullición con el fin de separar las impurezas en el jugo extraído de la caña.



#### Limpieza, clarificación y moldeo.

Se remueve cualquier impureza adicional, y cuando está en su punto se distribuye en los moldes.

#### Empaque y distribución.



#### Caña de azúcar.

Planta representativa del Valle del Cauca, siendo Colombia uno de los mayores productores de esta.

#### Panela.

Producto representativo de Colombia, hecho de manera artesanal a partir de la caña de azúcar.

### Solución aleplástica

La planta caña de azúcar fue originaria de Nueva Guinea y tubo una modificación por parte de diferentes culturas. Se realizaron subproductos a partir de esta planta, como es el caso de la panela, producto que se volvió parte de nuestra cultura gastronómica y aún se mantiene.

